

FUMARIC^{trl}®

Acid fumaric pentru a proteja vinurile împotriva bacteriilor lactice.

Adecvat pentru prepararea produselor destinate consumului uman direct, în cadrul domeniului de utilizare reglementată în oenologie.

Este conform cu Regulamentul (UE) 2019/934 al Comisiei și cu regulamentul delegat.

CARACTERISTICI SPECIFICE

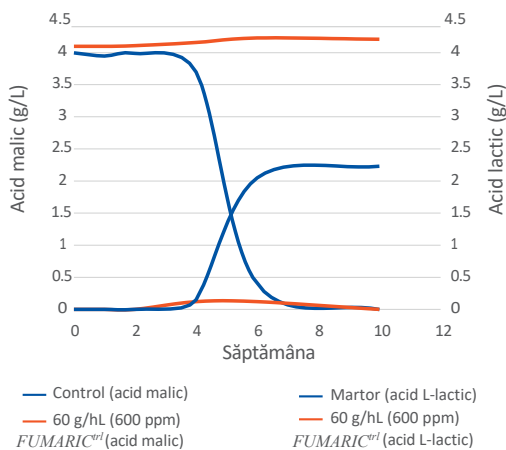
Acid fumaric pur pentru controlul creșterii și activității bacteriilor lactice responsabile de fermentația malolactică în vin.

Adăugarea de FUMARIC^{trl}® în vin:

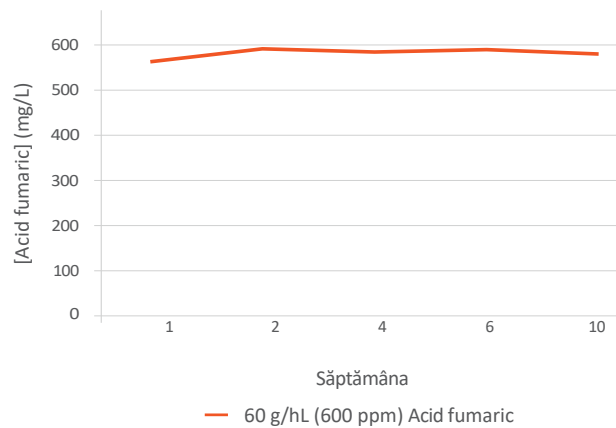
- Evită apariția MLF.
- Poate opri MLF în timp ce este în desfășurare.
- Păstrează acidul malic în vinuri.
- Instrument pentru obținerea de vinuri cu conținut redus de SO₂ sau fără adaos de sulfiți.

PROPRIETĂȚI OENOLOGICE

EVOLUȚIA FERMENTAȚIEI MALOLACTICE



MONITORIZAREA CONCENTRAȚIEI DE ACID FUMARIC (mg/L)



Rezultat experimental care demonstrează capacitatea acidului fumaric de a bloca fermentația malolactică.

Acidul L-lactic nu este încă detectat la 10 săptămâni după tratament, în timp ce FML este finalizată la martor.

Păstrarea concentrației de acid fumaric arată stabilitatea în timp (10 săptămâni) într-un studiu efectuat pe un vin fără activitatea de fermentare a *S. cerevisiae*.



LAFFORT

L'œnologie par nature

CARACTERISTICI FIZICE

Aspect pulbere granulară

Culoare.....albă

ANALIZE CHIMICE

Puritate (%) > 99.5

Arsenic (ppm) < 3

Cenușă sulfatată (%) < 0.01

Fier (ppm) < 10

Plumb (ppm) < 2

Mercur (ppm) < 1

PROTOCOL DE UTILIZARE

DOZE

Doza recomandată: 30 până la 60 g/hL.

ADĂUGARE

- Se dizolvă în de 20 de ori greutatea sa în vin - Se utilizează un recipient inert și curat.
- Adăugați preparatul la vin în timpul pompării pentru a garanta o amestecare optimă (mențineți temperatura vinului stabilă și peste 10°C în timpul tratamentului).

RECOMANDARE DE DEPOZITARE

- A se depozita la distanță de sol, în ambalajul original nedeschis, la o temperatură moderată, într-un loc uscat, care să nu răspândească mirosuri.
- Termen de valabilitate: 2 ani.

AMBALARE

- Sac de 2,5 kg, cutie de 10 kg.
- Sac de 25 kg.



LAFFORT

L'œnologie par nature